

Chiftele cu ansoa



Si iata si ineditele chiftele cu ansoa de care va vorbeam la postul cu deliciosul meu **sos de marar** ☐ ...inedite nu datorita faptului ca sunt facute la cuptor, fiindca le-am facut asa de **nenumarate ori**, ci datorita prezentei pastei de ansoa in compozitia lor :))

M-au surprins foarte placut, asa ca vi le recomand...cu toata pofta!
☐

Ingrediente:

- 800 g carne tocata, amestec
- 200 g cartofi
- 1 ceapa
- 2 lingurite pasta de ansoa
- sare, piper

- 3 galbenusuri
- 100 g smantana
- 80-100 g pesmet

Mod de preparare:

Se spala cartofii si se fierb in coaja; se curata si se zdrobesc cu furculita.

Se pregateste carnea tocata (in poza v-am surprins si tubul cu pasta de ansoa...poate va este de folos sa stiti cum arata, mai ales daca nu ati mai folosit pana acum asa ceva). Se adauga cele doua lingurite de pasta si se amesteca totul bine:



Se condimenteaza cu sare si piper dupa gust (aveti grija sa nu adaugati prea multa sare, fiindca pasta de ansoa este deja foarte sarata).

Incorporati cartofii zdrobiti:



...ceapa tocata:



Laura Sava

...smantana si galbenusurile:



Laura Sava

Incorporati si pesmetul si-apoi amestecati bine; formati chiftelute rotunde, puneti-le in tava tapetata cu hartie de copt:



Laura Sava

Coaceti chiftelutele la foc potrivit circa 25 de minute:



Asa arata gata, rumenite bine si gustoaseeee!!! :))



Se servesc, dacă doriți să urmați exemplul nostru, în mici inele de ardei, stropite din belsug cu **sos de marar** ☐

